

Para comenzar...

Langostinos y foie gras sellado, consomé de crustáceos ralladura de naranja. Un poco de frescura para acompañar: carpaccio, vinagreta de lime y "blanc-manger".	45€
Nueces de vieiras sartenadas; Balotina de algas y Txakoli, tartar de ostras.	44€
Mollejas de cordero lechal caramelizadas, Emulsión de yogur, lime, ajo braseado y tandoori, "Panoufle" crujiente y consomé.	41€

Los platos del mar...

Lenguado de Capbreton asado, manera "meunière"; Navajas y cabeza de ternero con alcaparras y perejil.	48€
Lubina de nuestras costas, en cocción lenta. Chalotes confitados, ostras, gelatina de cocción delicada y caviar de Aquitania.	50€
Txangurro, pulpo y calamar. Txangurro para comenzar como un homenaje al padre ... Puntillas con salsa de tinta para continuar en el terreno vasco ... Un trío de pulpos, calamares, raviolis de txangurro, cremoso al ajo dulce, para completar el viaje.	48€

Los platos de la tierra...

Homenaje al cerdo de "Kintoa": panceta lacado, «lepoa» asado al chorizo, milhojas de orejas su canalla crujiente y buñuelo de morcilla.	49€
Mollejas de ternera asadas con citronela. Emulsión de hierbas del jardín, algunas verduras cocidas a las brasas.	50€
Cordero lechal de los Pirineos, Costillas asadas, espárragos verdes, y jugo al vinagre de Pedro Jimenez. Espalda confitada doce horas, emulsión de yogur y tandoori.	48€

Los quesos.

La bandeja de quesos frescos y curados. 22€

Queso trabajado por el chef.

Al centro del nido, descubrimiento del Ossau Iraty con mermelada de cereza negra. 17€

Las dulzuras azucaradas.

La elegante manzana Granny Smith 21€
al estilo "Tatin", emulsión y helado de caramelo con mantequilla salada.

Como un mojito exótico 18€
mango, coco, fruta de la pasión y hoja de menta cristalizadas.

Nido de abeja crujiente al miel de castaño, 18€
helado de yogur, nueces de pecan, emulsion de leche y un toquecitrico.

Soufflé caliente con trufa negra 32€
Helado de vainilla de Tahiti

Alrededor del chocolate...

Chocolate puro de Venezuela 72% en espiral. 21€
Crujiente de cacahuete, helado de habichuelas Tonka.

Degustación de finos chocolates, presentados de diferentes maneras, 23€
texturas y formas (3 porciones).